

Thermy™



¡MUERDA
SIN CUIDADO
SI LA TEMPERATURA
HA ALCANZADO
UN NIVEL
ADECUADO!

Reglas de Temperatura

- 145 °F** Carne de res, cordero y ternera, filetes e asados, término medio (medio—160 °F)
- 160 °F** Carne de res molida, cerdo, ternera y cordero
Chuletas, costillas y asados
Platos a base de huevo
- 165 °F** Carne de pavo y de pollo molida
Rellenos y cazuelas
Sobrantes
- 170 °F** Pechugas de pollo y pavo
- 180 °F** Pollo y Pavo
ave entera, cadera, muslos y alas

FSIS

Servicio de Seguridad e Inspección
de los Alimentos
Departamento de Agricultura
www.fsis.usda.gov

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA
1-800-535-4555 • TTY: 1-800-256-7072
correo electrónico: mpholine.fsis@usda.gov